



**Couvert:** variety of bread / butter / chef's daily suggestion 4,50

### **Soups**

Courgette and coriander soup 7,50  
Spinach and green peas soup with chorizo oil 8,00  
Crab cream soup 8,50

### **Entrées — To share**

Azeitão Regional cheese 12,50  
"Carpaccio" of veal with cheese from S. Jorge island Azores 15,50  
Shrimps "al ajillo" 19,50  
Caesar salad 17,50  
Iberian pork dry cured ham 16,50  
Sauteéd "foie gras" with caramelized apple 21,50  
Oysters (6) – Fresh from the Portuguese waters 19,50  
"Burrata" – tomato and grilled artichoke 19,50  
Clams "Bulhão Pato" Classic Portuguese style 26,00  
"Terrine de foie-gras" with toast/raspberry coulis (100 gr.) 23,00  
"Gnocchi" with scallops and green asparagus 17,50

### **Fish**

Braised sashimi tuna – vegetables and sweet potato puree 28,50  
Cod fish with "migas" of maize bread 28,50  
Fillets of hake – artichoke risotto (**classic\***) 27,50  
Grilled octopus with sautéed turnip tops 29,50  
Braised scallops — pumpkin puree and saffron sauce 29,50

|  |       |
|--|-------|
| Sea bass fillet with fresh pasta and shrimp sauce                | 31,50 |
| Sautéed turbot and prawn — mildly spicy sauce                    | 31,50 |
| Risotto – lobster with coriander blend ( <b>classic*</b> )       | 33,50 |
| Fresh lobster with green asparagus and salad ( <b>classic*</b> ) | 45,00 |
| Cod fish “Brás”  | 27,50 |

### **Meat**

|   |       |
|---|-------|
| “Tournedos” — Oriental rice                                       | 29,50 |
| “Entrecôte” Black Angus – “Café de Paris” or Portuguese style     | 28,50 |
| “Filet mignon” Black Angus Chef’s style                           | 32,00 |
| Chicken livers served in a homemade apple pie ( <b>classic*</b> ) | 29,50 |

### **From our grill**

|  |       |
|--|-------|
| Daily fresh fish (Sea bass, Turbot, Grouper) with sautéed vegetables | 31,50 |
| “Filet mignon” Mirandesa (2 Persons)                                 | 58,00 |
| <i>Tiger</i> prawn served with white rice                            | 32,50 |

### **To finish**

|  |       |
|--|-------|
| Mango salad with fresh passion-fruit               | 9,50  |
| Tropical fruit salad                               | 8,50  |
| Hot apple tart with vanilla ice cream (to share)   | 14,50 |
| “Panna Cotta” (caramel or red fruits)              | 8,50  |
| Tiramisu with Pedro Ximenez                        | 8,50  |
| “Pastel de nata”                                   | 3,00  |
| “Farófias”   | 7,50  |
| Iced parfait (Grand Marnier, coffee or red fruits) | 9,00  |
| Chocolate mousse                                   | 7,50  |
| Selection of Homemade Ice Cream                    | 8,50  |

\* (**classic**) – Special dishes with 30 years of our client’s choice

# SELECÇÃO VELA LATINA

## VINHO A COPO

### Branco

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| CARM – Douro                | 5 € |
| Fiuza Chardonnay – Tejo     | 5 € |
| Esporão Colheita – Alentejo | 5 € |
| CARM Reserva – Douro        | 6 € |

### Tinto

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Esporão Colheita – Alentejo | 5 € |
| CARM – Douro                | 5 € |
| CARM Reserva – Douro        | 6 € |

### Rosé

|   |     |
|---|-----|
| CARM – Douro                                | 5 € |
| Casa Ermelinda Freitas Pinot Noir – Setúbal | 5 € |

Flute de espumante 6 €

Flute de champagne 10 €

# SELECÇÃO VELA LATINA

## GARRAFA

### Branco

|                              |      |
|------------------------------|------|
| CARM – Douro                 | 20 € |
| Fiuza Sauvignon Blanc – Tejo | 20 € |
| Esporão Colheita – Alentejo  | 22 € |
| Esporão Reserva – Alentejo   | 29 € |
| CARM Reserva – Douro         | 29 € |

### Tinto

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| CARM – Douro                    | 20 € |
| Esporão Colheita – Alentejo     | 22 € |
| Quinta dos Murças Minas – Douro | 26 € |
| Herdade dos Grous – Alentejo    | 26 € |
| CARM Reserva – Douro            | 29 € |

### Premium Tinto

|  |      |
|--|------|
| H. dos Grous Moon Harvested – Alentejo | 55 € |
| Quinta Vale D. Maria – Douro           | 70 € |
| Quinta do Crasto T. Nacional – Douro   | 75 € |
| Quinta de Monte Xisto – Douro          | 80 € |

### Premium Branco

|   |      |
|---|------|
| Esporão Private Selection – Alentejo    | 58 € |
| Pêra-Manca – Alentejo                   | 85 € |
| Vale D. Maria – Vinha do Martim – Douro | 90 € |

### Espumante

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Luís Pato – Maria Gomes – Bairrada | 24 € |
| Luís Pato – Baga – Bairrada        | 24 € |

### Champagne

|                    |      |
|--------------------|------|
| De Saint Gall Brut | 75 € |
| Ruinart Brut       | 95 € |

## VINHOS BRANCOS – LEVES E FRUTADOS

|  |      |
|--|------|
| <b>CARM</b> – Douro                                  | 20 € |
| Casta: Rabigato, Códega do Larinho, Viosinho         |      |
| <b>Fiuza Sauvignon Blanc</b> – Tejo                  | 20 € |
| Casta: Sauvignon Blanc                               |      |
| <b>Fiuza Chardonnay</b> – Tejo                       | 20 € |
| Casta: Chardonnay                                    |      |
| <b>Conde Vimioso - Sommelier Edition</b> – Tejo      | 22 € |
| Casta: Arinto  |      |
| <b>Monte da Ravasqueira</b> – Alentejo               | 22 € |
| Casta: Antão Vaz, Arinto, Viognier                   |      |
| <b>Esporão Colheita</b> – Alentejo                   | 22 € |
| Casta: Antão Vaz, Viozinho e Alvarinho               |      |
| <b>Herdade de São Miguel</b> – Alentejo              | 22 € |
| Castas: Antão Vaz, Verdelho, Viognier                |      |
| <b>Consensual</b> – Douro                            | 23 € |
| Casta: Malvasia, Viosinho, Moscatel Galego           |      |
| <b>Vallado</b> – Douro                               | 23 € |
| Castas: Rabigato, Códega, Viosinho, Gouveio e Arinto |      |
| <b>Monte da Penha</b> – Alentejo                     | 22 € |
| Castas: Arinto, Fernão Pires, Roupeiro               |      |
| <b>Herdade dos Grous</b> – Alentejo                  | 25 € |
| Castas: Antão Vaz, Arinto e Gouveio                  |      |
| <b>Vallado Prima</b> – Douro                         | 25 € |
| Casta: Moscatel Galego                               |      |
| <b>Herdade do Papa Leite C50</b> – Alentejo          | 28 € |
| Castas: Moscatel, Chenin Blanc, Viognier             |      |

## VINHOS BRANCOS COMPLEXOS

|   |      |
|---|------|
| <b>Esporão Reserva – Alentejo</b><br>Casta: Antão Vaz, Arinto e Roupeiro                              | 29 € |
| <b>CARM Reserva – Douro</b><br>Casta: Códega de Larinho, Rabigato e Viosinho                          | 29 € |
| <b>Quinta do Rol – Lisboa</b><br>Casta: Chardonnay  | 28 € |
| <b>Cartuxa – Alentejo</b><br>Casta: Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouchet                          | 28 € |
| <b>Quinta Foz de Arouce – Beiras</b><br>Casta: Cerdial  | 30 € |
| <b>Quinta do Cidrô – Douro</b><br>Casta: Chardonnay   | 29 € |
| <b>Herdade dos Grous Reserva – Alentejo</b><br>Casta: Antão Vaz, Alvarinho e Viognier                 | 32 € |
| <b>Quinta dos Carvalhais – Dão</b><br>Casta: Encruzado  | 35 € |
| <b>Verónica – Alentejo</b><br>Casta: Arinto, Fernão Pires, Roupeiro e Trincadeira                     | 36 € |
| <b>Quinta Vale Dona Maria</b><br><b>Vinhas do Sabor – Douro</b><br>Casta: Viosinho, Rabigato e Arinto | 37 € |
| <b>Pacto do Diabo – Alentejo</b><br>Casta: Moscatel, Chenin Blanc, Viognier                           | 38 € |

## VINHOS ROSÉ

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| CARM – Douro                        | 20 € |
| Villa Alvor – Algarve               | 20 € |
| Fiuza – Tejo                        | 20 € |
| Herdade de São Miguel – Alentejo    | 22 € |
| Casa Ermelinda de Freitas – Setúbal | 22 € |
| Quinta Nova – Douro                 | 26 € |

## VINHOS VERDES

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Aveleda Alvarinho – Minho        | 20 € |
| Quinta do Ameal Loureiro – Minho | 20 € |
| Soalheiro Alvarinho – Melgaço    | 25 € |
| Quinta do Ameal Escolha – Minho  | 36 € |

## ESPUMANTE & CHAMPAGNE

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Luís Pato – Maria Gomes – Bairrada | 24 €  |
| Luís Pato – Baga – Bairrada        | 24 €  |
| Murganheira Reserva Bruto – Távora | 32 €  |
| De Saint Gall Brut                 | 75 €  |
| De Saint Gall Rosé                 | 80 €  |
| De Saint Gall Blanc des Blancs     | 80 €  |
| Ruinart Brut                       | 95 €  |
| Ruinart Rosé                       | 125 € |
| Ruinart Blanc des Blancs           | 135 € |

## VINHOS TINTOS – LEVES

|   |      |
|---|------|
| CARM – Douro                              | 20 € |
| Esporão Colheita – Alentejo               | 22 € |
| Monte da Ravasqueira – Alentejo           | 22 € |
| Herdade de S. Miguel – Alentejo           | 22 € |
| Conde Vimioso Sommelier Edition – Tejo    | 22 € |
| Monte da Penha – Alentejo                 | 23 € |
| Duorum – Douro                            | 24 € |
| Herdade dos Grous – Alentejo              | 26 € |
| Quinta dos Murças Minas – Douro           | 26 € |
| Marquês de Borba Vinhas Velhas – Alentejo | 26 € |
| Quinta do Rol Reserva – Tejo              | 26 € |
| Quinta do Couquinho – Douro               | 28 € |

## VINHOS TINTOS COMPLEXOS

|   |      |
|---|------|
| Vinha Paz – Dão                         | 26 € |
| Consensual Reserva – Douro              | 26 € |
| Vinha Grande – Douro                    | 26 € |
| CARM Reserva – Douro                    | 29 € |
| Vallado – Quinta do Orgal – Douro       | 32 € |
| Esporão Reserva – Alentejo              | 32 € |
| Cartuxa – Alentejo                      | 36 € |
| Reserva do Comendador – Alentejo        | 38 € |
| Quinta das Murças Reserva – Douro       | 38 € |
| Quinta do Côtto - Vinha do Dote - Douro | 40 € |



## VINHOS PREMIUM – Tinto

|  |       |
|--|-------|
| Quinta dos Murças Margem – Douro               | 55 €  |
| Grous Moon Harvested – Alentejo                | 55 €  |
| Três Bagos Grande Escolha – Douro              | 58 €  |
| Herdade dos Grous Reserva – Alentejo           | 58 €  |
| Quinta do Mouro – Alentejo                     | 60 €  |
| Quinta D'Águieira – Bairrada                   | 65 €  |
| Quinta Vale D. Maria – Douro                   | 70 €  |
| Bastardô! Premium – Tejo                       | 70 €  |
| Pacto do Diabo – Alentejo                      | 70 €  |
| Quinta do Crasto Touriga Nacional – Douro      | 75 €  |
| Quinta do Crasto Tinta Roriz – Douro           | 75 €  |
| Quinta do Monte Xisto – Douro                  | 80 €  |
| Esporão Private Selection – Alentejo           | 90 €  |
| Herdade do Perú - Private Collection - Setúbal | 95 €  |
| Chryseia – Douro                               | 115 € |
| Antónia Adelaide Ferreira – Douro              | 120 € |
| Herdade Papa Leite B62 – Alentejo              | 120 € |
| Quinta do Vale Meão – Douro                    | 300 € |
| Reserva Especial Ferreirinha - Douro           | 350 € |

VINHOS PREMIUM – Branco

|  |      |
|--|------|
| Quinta do Mouro – Alentejo                     | 55 € |
| Esporão Private Selection – Alentejo           | 58 € |
| Herdade do Perú - Private Collection – Setúbal | 80 € |
| Pêra-Manca – Alentejo                          | 85 € |
| Quinta Maria Izabel Vinhas Velhas – Douro      | 90 € |
| Quinta Vale D.Maria Vinha do Martim – Douro    | 90 € |

Preços em euros incluem IVA à taxa em vigor